



GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •

FICHE TECHNIQUE Glace NOUGAT DE MONTELIMAR

Les glaces artisanales que nous vous proposons sont confectionnées dans la région de la Drôme provençale par Johan Mariman, également connu sous le nom de Maestro del Gelato. Diplômé de l'école de Bologne en 2011, Johan met en œuvre son savoir-faire pour créer des recettes de glaces alliant saveur et santé. Nos glaces se démarquent par leur faible teneur en matières grasses et en sucre par rapport aux autres produits glacés présents sur le marché. Notre sélection rigoureuse et méticuleuse de produits vise à vous offrir une qualité optimale. La plupart de nos ingrédients proviennent de notre région, la Drôme, et sont choisis avec soin. En utilisant du lait bio cru de vache provenant d'une des dernières fermes drômoises située à quelques kilomètres de nos ateliers, nous préservons la texture crémeuse et onctueuse de nos glaces pour votre plus grand plaisir.

Pour votre plus grand plaisir, nous vous proposons ces parfums en pot de 120ml, 450ml, en bac de 750ml, 2,5L et 5L.

Ingrédients : LAIT entier, sucre, CREME liquide entière, LAIT entier en poudre, miel, margarine, huile de coprah, sirop de glucose, dextrose, fécule de pomme de terre, eau, NOIX DE CAJOU, LAIT écrémé en poudre, huile d'olive, dextrine de malt, AMANDE, ALBUMINE D'OEUF, huile de tournesol, CREME en poudre, huile de coco, arômes naturel de vanille, arômes, Épaississant (gomme de guar, gomme de cellulose, alginate de sodium), blanc d'OEUF, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, sel, protéine de LAIT, amidon de maïs.

Apports Nutritionnels (100g)	
Calories	192 kcal 803 kJoule
Full Graisse	9,4 g
Gras Saturé	4,5 g
Glucides	23 g
Glucide de Sucre	22 g
Fibre	0 g
Protéines	3,9 g
Sodium	0,15 g
Alcool	0,0 g

Drôme Saveurs

Adresse : 400 chemin des chèvres, 26780 MALATAVERNE, France

Volume/Poids : 120ml/75gr - 450ml/265gr

Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait, œufs, gluten, fruit à coques

Fournis avec une cuillère en bois dans le couvercle du pot

Conseils d'utilisation : à conserver au congélateur à une température inférieur ou égale à -18°C. Dégustez la juste après sa sortie.



GLACES DE PROVENCE

• FABRICATION ARTISANALE •



Glace NOUGAT de MONTÉLIMAR



Drôme Saveurs

400 Chemin des chèvres
26780 MALATAVERNE
FRANCE

www.glace-de-provence.com

Volume : **2.5L**
CONSERVER A : **-18°C**
Ne pas recongeler
après décongelation.